

# Fiche technique



## Croissant au beurre Rustico "Jet"

Numéro d'article	04863
Contenu du carton	100 x 52 g = 5.200 kg
EAN	7611687048631
Date de durabilité totale ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	112 jours
Date de durabilité minimale à livraison ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	56 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	8 couches à 5 ct. = 40 ct./pal.

### Dénomination spécifique:

Croissant au beurre et farine complète, préfermenté, non-cuit, surgelé

### Ingédients:

Farine de BLÉ [Farine de BLÉ blanche, farine de BLÉ complète 9%], eau, BEURRE 20%, flocon d'AVOINE, levure, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, graines de lin, SÉSAME, millet, gluten de BLÉ, sucre, sel de cuisine iodé, amidon de BLÉ, graines de pavot, glucose, BABEURRE en poudre, LACTOSE, farine de malt d'ORGE, agent de traitement de la farine [acide ascorbique], enzymes [BLÉ].  
Peut contenir des traces de fruit à COQUE dure et de SOJA.

### Information d'allergènes:

Contient: GLUTEN, LAIT, OEUFS, SÉSAME. Peut contenir des traces de fruit à COQUE dure et de SOJA.

### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'487 kJ / 356 kcal
Matières grasses	20 g
dont acides gras saturés	10 g
Glucides	34 g
dont sucres	2.1 g
Protéines	8 g
Sel	1 g

### Préparation:

Laisser décongeler sur une plaque env. 20 min. Cuire à la vapeur env. 18 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

### Dimensions:

#### Produit

Longueur ca. 14 cm Largeur ca. 6 cm  
Hauteur ca. 5 cm Ø

#### Carton

Longueur 46.5 cm Largeur 32.5 cm  
Hauteur 19.8 cm

*En raison de la production artisanale, les dimensions des produits peuvent varier.*

### Stockage:

Surgelé, -18°C

### Emballage:

Emballage primaire

Papier ciré blanche, sac en plastique

Emballage secondaire

Boîte en carton, ruban adhésif, étiquette adhésive

## **Assurance de la qualité / HACCP**

Pour le produit un concept HACCP est en place. La production se déroule dans le cadre d'un système de sécurité alimentaire certifié GFSI.

## **Confirmation**

Le fournisseur confirme que le produit mentionné est fabriqué de manière hygiénique irréprochable et emballé de manière convenable. Le produit est conforme aux dispositions de la législation sur les denrées alimentaires suisse dans sa version actuelle. Sur la base de la documentation fournie par nos fournisseurs de matières premières, nous confirmons que le produit susmentionné ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou d'ingrédients dérivés d'OGM, et qu'il n'a pas été traité par des radiations ionisantes. Cette fiche technique est destinée à un usage interne uniquement et doit être traitée de manière confidentielle par le client et protégée contre tout accès par des personnes non autorisées.

Ce document a été créé électroniquement et est valable sans signature. Le document remplace toutes les versions précédentes et reste valable jusqu'à sa révocation.